

DAFTAR PUSTAKA

1. Niska DY, Wulandari S, Sari NM. Sistem Pendukung Keputusan Untuk Menentukan Menu Makanan Sehat Dengan Metode Simple Additive Weighting. 2018;5(2):1–5.
2. Rahmadhani D, Sumarni S. Gambaran Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan Di PT Aerofood Indonesia , Tangerang , Banten The Description of Food Sanitation and Hygiene At PT Aerofood Indonesia , Tangerang , Banten. 2017;291–9.
3. Fajriansyah. Hygiene Dan Sanitasi Pengolahan Roti Pada Pabrik Roti Paten Bakery. 2016;1(2):116–20.
4. Arisanti RR, Indriani C, Wilopo SA. Kontribusi agen dan faktor penyebab kejadian luar biasa keracunan pangan di Indonesia: kajian sistematis. 2018;34(3):99.
5. Fuller JA, Eisenberg JNS. Herd Protection from Drinking Water , Sanitation , and Hygiene Interventions. 2016;95(5):1201–10.
6. Badan Pom. Laporan Tahunan Pusat Data dan Informasi Obat dan Makanan Tahun 2019. Jakarta: BPOM RI; 2019.
7. Dinas Kesehatan Provinsi Riau. Profil Kesehatan Provinsi Riau 2019. Riau; 2019.
8. Dinas Kesehatan Provinsi Riau. Profil Kesehatan Provinsi Riau 2020. Riau; 2021.
9. Rahman N, Bakri B. Kualifikasi Tenaga Kerja Pada Berbagai Klasifikasi Penyelenggaraan Makanan Massal. 2019;17(1):35–49.
10. Kemenkes RI. Klasifikasi Rumah Sakit. 2010;116.
11. Bakri B, Intoyanti A, Widartika. Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. Jakarta: Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan; 2018.
12. Priyani A, Budiono Z. Di Rsud Banyumaskabupaten Banyumas Tahun 2017. Keslingmas. 2017;37(3):240–404.
13. Irawan DWP. Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman Di Rumah Saki. Forum Ilmiah Kesehatan (FORIKES). Ponorogo; 2016. 85 p.
14. Syahwal M. Hubungan Pengetahuan Dengan Penerapan Limawaktu Cuci Tangan Pada Perawat Di Unit Rawat Inap Blud Rs Konawe Selatan. Jurnal Keperawatan. 2019;03 NO 2 (P-ISSN: 2407-4801 | E-ISSN: 2686–2093):48–53.
15. Putri EC, Sudaryanto S, Purwanto. Kajian Higiene Dan Sanitasi Makanan Minuman Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Jiwa Daerah Dr. R. M. Soedjarwadi, Klaten. Jurnal Kesehatan Lingkungan. 2016;7(4):160–7.
16. Wahyuni H, Sujangi, Indraswati D, Windu D, Irawan P. Penerapan Prinsip-

- Prinsip Higiene Sanitasi Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Rizky Amalia Sragen Pada Tahun 2021. 2021;
17. Makomulamin, Sunardi. Hubungan Pelaksanaan Keselamatan Pasien (Patient Safety) Pada Ruang ICU (Intensife Care Unit) Di RSUD Arifin Achmad Pekanbaru. 2016;3(2):80–91.
 18. Familta Z, Elfindri, Yunita J. Analisis Manajemen Pelayanan Instalasi Gizi di Rumah Sakit Umum Daerah Arifin Achmad Provinsi Riau Tahun 2019. *Jurnal Kesehatan Komunitas*. 2019;5(3):218–26.
 19. Kementerian Kesehatan RI. Pedoman Teknis Sarana Dan Prasarana Rumah Sakit Tipe B. 2010;1–124.
 20. Abrampah NM, Montgomery M, Baller A, Ndivo F, Gasasira A, Cooper C, et al. Lessons from the field Improving water , sanitation and hygiene in health-care facilities , Liberia. 2017;(June 2016):526–30.
 21. Syahlan VLG, Joseph WBS, Sumampouw OJ. Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan Dan Angka Kuman Peralatan Makan (Piring) Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Pancaran Kasih Gmim Kota Manado. *Kesmas*. 2019;7(5):1–7.
 22. Kepmenkes. Higiene Sanitasi Jasaboga. 2011;53(9):1689–99.
 23. Atmoko TPH. Peningkatan Higiene Sanitasi sebagai Upaya Menjaga Kualitas Makanan dan Kepuasan Pelanggan di Rumah Makan Dhamar Palembang. *Jurnal Khasanah Ilmu*. 2017;8(1):1–9.
 24. Sintia F, . S, . F. Gambaran Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan di Rumah Sakit ABC Kabupaten Kubu Raya Kalimantan Barat. 2020;15(1):33–40.
 25. Wulandari K, Wahyudin D. Sanitasi Rumah Sakit. Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan. Jakarta: Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan; 2018.
 26. Fazriyanti C, Sri Santyorini T, Herdiansyah D, Kesehatan Masyarakat Universitas Muhammadiyah Jakarta KH Ahmad Dahlan, Ciputat Tim K, Tangerang Selatan K. Gambaran Penerapan Higiene Pengelolaan Makanan Di Rumah Sakit DR.H.Marzoeki Mahdi (RSMM) Bogor Tahun 2021. 2022;2(2):147.
 27. Drexler HG. Evaluasi Manajemen Penyelenggaraan Makanan Pasien Rawat Inap Instalasi Gizi RSUD DR.R.M Djoelham Binjai. Vol. 2021;7(2):304.
 28. Supriadi S, Chandra E. Penerapan Hygiene Dan Sanitasi Di Pondok Pesantren As'Ad Seberang Kota Jambi Tahun 2016. 2018;18(1):132.
 29. Heriana C, Supriatna U, Awangga M, Wardoyo. Kejadian Luar Biasa Keracunan Makanan Pada Acara Perayaan Ulang Tahun Di Desa Karoya Kecamatan Cipicung Kabupaten Kuningan: Studi Kogort Retrospektif. 2015;04 (*Jurnal Ilmu-Ilmu kesehatan Bhakti Husada Kuningan*):1–7.
 30. Ahmad N. Kejadian Luar Biasa Keracunan “Cumi-Cumian” Di Sekolah Dasar

- Negeri 1 Trasan Bandongan Kabupaten Magelang. *Media Ilmu Kesehat.* 2018;7(2):131–6.
31. Wayansari L, Anwar IZ, Amri Z. *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi.* Jakarta; 2018. 351 p.
 32. Istiyaningsih, Sulistyani T, Saraswati P. *Penyajian Dan Pemorsian Makanan Pokok Pada Penyelenggaraan Makan Anak Di RSA UGM.* *Socia Akad.* 2020;6(1):18.
 33. Kepmenkes. *Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan Dan Restoran.* 2003;
 34. Arifin S, Rahman F, Wulandari A, Anhar VY. *Buku Dasar-dasar Manajemen Kesehatan.* Banjarmasin: Pustaka Banua; 2013.
 35. Rianta L. *Analisis Penerapan Higiene dan Sanitasi di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bhayangkara Brimob.* 2021;01(01):161–70.
 36. Syamsuddin, Kamal R, M Z. *Penerapan Higiene Sanitasi Pengolahan Makanan Di Ruang Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Zainoel Abidin Banda Aceh.* 2020;5(1):86–97.
 37. Nurseha E, Haryanto I, Torina DT. *Pelaksanaan Higiene Penjamah Makanan Dan Sanitasi Lingkungan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Holistic Purwakarta Tahun 2016.* 2017;1(1):26–39.
 38. Abdussamad Z. *Metode Penelitian Kualitatif.* Syakir Media Press; 2021.
 39. Harahap M novasari. *Analisis Data Penelitian Kualitatif Model Miles Dan Huberman.* 2021;18(1):2463–653.
 40. Rijali A. *Analisis Data Kualitatif.* 2019;17(33):81.
 41. Mekarisce AA. *Teknik Pemeriksaan Keabsahan Data pada Penelitian Kualitatif di Bidang Kesehatan Masyarakat.* *Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat.* 2020;12(33):145–51.
 42. RSUD Arifin Achmad. *Profil RSUD Arifin Achmad.* 2021;2021.
 43. *Peraturan Pemerintah Provinsi Riau. Pembentukan Unit Pelaksana Teknik Bersifat Khusus Rumah Sakit Umum Daerah Arifin Achmad Pada Dinas Kesehatan Provinsi Riau.* Riau; 2021.
 44. Kementerian Kesehatan RI. *Pedoman Pelayanan Gizi RS PGRS 2013.* Jakarta; 2013.
 45. Stiyawan H, Mansur M, Noor VMM. *Dampak Tidak Patuh Terhadap Pelaksanaan SOP Alur Rawat Jalan di Rumah Sakit “X” Malang.* *Jurnal Bisnis dan Manajemen.* 2018;2:01-16.
 46. Nomia Sari GAD. *Efektivitas Persyaratan Hygiene Sanitasi Terhadap Usaha Rumah Makan Dan Restoran Berdasarkan Kepmenkes Ri Nomor 1098/Menkes/Sk/Vii/2003.* (*Udayana Master Law Journal*). 2016;5(3):420.

47. Ningsih W, Abdullah F. Analisis Perbedaan Pencari Kerja dan Lowongan Kerja Sebelum dan Pada Saat Pandemi Covid-19 di Kota Malang. 2021;2(1):42–56.
48. Husain BA, Santoso AB. Analisis Kepatuhan Karyawan terhadap Pemberlakuan Prosedur Operasional Standar (SOP) pada Perusahaan Baru (Studi Kasus pada PT. Prina Duta Rekayasa) Kota Tangerang Selatan. 2022;2(2):105–13.
49. Kurnia Sari N, Maria Rosa E. Penghitungan Ketenagaan Dengan Metode Workload Indicators Of Staffing Need (WISN) Di RS PKU Muhammadiyah Temanggung. 2016;4(2):112–23.
50. Aisyah M, Aprianti A. Analisis Beban Kerja Tenaga Gizi Di Rsud Banjarbaru. An-Nadaa J Kesehat Masy. 2018;5(1).
51. Swamilaksita PD. Pembinaan Higiene Personal Pada Penjamah Makanan Menggunakan Media Celemek Di Kantin Universitas Esa Unggul. 2020;3(1):375.
52. Subagyo A. Kualitas Penerangan Yang Baik Sebagai Penunjang Proses Belajar Mengajar Di Kelas. 2017;13(1):21–7.
53. Tawaddud BI. Kajian Illuminati pada Laboratorium Teknik Grafika Polimedia Jakarta terhadap Standar Kesehatan Kerja Industri (K3).2020;2(3):141–50.
54. Rahmawati RF, Suharyani. Identifikasi Penghawaan Alami Yang Baik Dimasa Pandemi Pada tahun 2020. 2021;8686:1–7.
55. Marpaung N, Nuraini D, Marsaulina I. Hygiene Sanitasi Pengolahan Dan Pemeriksaan Escherichia Coli Dalam Pengolahan Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Pusat H. Adam Malik Tahun 2012. 2012;1–10.
56. Perdanawati Pitoyo PN, Arthana IW, Sudarma IM. Kinerja Pengelolaan Limbah Hotel Peserta Proper Dan Non Proper Di Kabupaten Badung, Provinsi Bali. Jurnal Ilmu Lingkungan (Journal Environ Sci. 2016;10(1):33.
57. Sakinah DS, Purwanti IF. Perencanaan IPAL Pengolahan Limbah Cair Industri Pangan Skala Rumah Tangga. Jurnal Teknik ITS. 2018;7(1):1–6.
58. Anatolia L. Pengaruh Pengelolaan Sistem Pembuangan Akhir Sampah Dan Dampak Terhadap Kesehatan Masyarakat Di Desa Tibar, Kecamatan Bazartete, Kabupaten Liquiça, Timor-Leste. Bumi Lestari. 2015;15(2):115–24.
59. Naibaho E, Wibowo P. Analisis Bangunan Dapur Rumah Tahanan Negara Kelas I Labuhan Deli. Jurnal Pendidikan Kewarganegaraan Undiksha. 2022;10(1):494–500.
60. Sari YW, Rahadiyanti M, Atmaka DR. Evaluasi Suhu dan Kelembapan Ruang Pengolahan Dan Ruang Distribusi Instalasi Gizi Di Rsud Kabupaten Sidoarjo. Amerta Nutr. 2021;5(1):68.
61. Sarni. Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Di Tom's Cafe Tembilahan

- Kabupaten Indragiri Hilir Provinsi Riau. 2017;4(2):1–11.
62. Munir IM, Cahyono T. Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan Di Instalasi Gizi Rsud Ajibarang Kabupaten Banyumas Tahun 2015. *Keslingmas*. 2015;34:224–97.
 63. Herawati, Sakati SN, Sumarto Z. Kualitas Bakteriologis Pada Peralatan Makan Di Warung Makan Kadompe Di Kota Luwuk Kabupaten Banggai. 2022;16(2):200–6.
 64. Tumelap HJ. Kondisi Bakteriologik Peralatan Makana Di Rumah Makan Jombang Tikala Manado. 2011;1(1):20–7.
 65. Jiastuti T. Higiene sanitasi pengelolaan makanan dan keberadaan bakteri pada makanan jadi di RSUD dr harjono ponorogo. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*. 2018;10(1):13–24.
 66. Kaharti E. Evaluasi Prosedur Penyusunan Anggaran Dan Penetapan Anggaran. 2019;561(3):S2–3.
 67. Ambarwati N. Analisis Penganggaran Belanja Makanan Pasien Di Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Soreang Kabupaten Bandung. 2015;12(3):447–68.
 68. Safitri TA, Noviani E, Fathah RN. Analisis Anggaran Belanja Makanan Dalam Menentukan Standar Gizi Pasien Rawat Inap. 2020;5(1):50–8.
 69. Anisa N, Pribadi F. Analisis Perencanaan, Penganggaran, dan Estimasi dalam Meningkatkan Mutu Pelayanan di RS PKU Muhammadiyah Yogyakarta. 2014;108–15.
 70. Lestari TRP. Keamanan Pangan Sebagai Salah Satu Upaya Perlindungan Hak Masyarakat Sebagai Konsumen. 2020;11(1):57–72.
 71. Gultom JY, Ariani NM, Nyoman N, Aryanti S, Goris JR, Denpasar N. Pengaruh penyimpanan bahan makanan terhadap kualitas bahan makanan di kitchen hotel the patraresort and villas bali. 2019;3(1):158–76.
 72. Arisandi KD, Trianasari T, Parma PG. Implementasi Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) dalam Penyimpanan Bahan Baku Makanan di Hotel Discovery Kartika Plaza Hotel. *Jurnal Manajemen Perhotelan dan Pariwisata*. 2019;2(1):55.
 73. Jufri J, Hamzah A, Bahar B. Manajemen Pengelolaan Makanan Di Rumah Sakit Umum Lanto Dg. Pasewang Kabupaten Jeneponto. *Jurnal Gizi*. 2012;3–16.
 74. Sonia V, Koesyanto H, Setyo A. Evaluasi Penerapan Higiene dan Sanitasi Penyelenggaraan Makanan di RSUD Sunankalijaga Kabupaten Demak. 2015;4(2):124–31.
 75. Abdillah AS, Kristiastuti D, Bahar A, Sutiadiningsih A. Pengaruh Suhu Penyimpanan Terhadap Daya Simpan Selai Lembaran Belimbing Wuluh dan Pepaya. *Jurnal Tata Boga*. 2021;10(1):185–93.

76. Lilis Agustina, Suzanna Primadona. Hubungan Antara Rasa Makanan dan Suhu Makanan dengan Sisa Makanan Lauk Hewani Pada Pasien Anak Di Ruang Rawat Inap Dr. Ramelan Surabaya. *Amerta Nutr.* 2018;2(3):245–53.
77. Annas HN, Andriyani, Fauziah M, Ernyasih, Lusida N. Gambaran Penerapan Higiene dan Sanitasi Pengolahan Makanan di Rumah Makan Padang “ X ” Pamulang Tangerang Selatan Tahun 2020. 2021;2(1):49–58.
78. Hardiansyah F, Nuhung M, Rasolung I. Pengaruh Lokasi Dan Harga Terhadap Keputusan Pembelian Pada Restoran Singapore Di Kota Makassar. 2019;3(1):90–107.

